## CONSERVES D'OLIVES VERTES

Triez, lavez les olives vertes. A l'aide d'un couteau, pratiquez 2 ou 3 entailles dans le sens de la longueur, pénétrant jusqu'au noyau. Puis jetez les olives dans une bassine et recouvrez d'eau. Changez cette eau deux fois par jour. Au bout de quelques jours, goûtez une olive. Si elle a perdu son amertume, mettez les olives dans un grand bocal, ajoutez les feuilles de laurier, l'écorce d'orange et les rondelles de citron. Couvrez d'eau bouillie, refroidie et additionnée de sel. Fermez hermétiquement le bocal. Vous pourrez commencer à consommer les olives une semaine après environ.

## CORNICHONS A L'AIGRE-DOUX

2 kg de gros cornichons, 2 litres d'eau, 150 g de sel. Quelques brins d'aneth et de fenouil, quelques feuilles d'estragon, 3 ou 4 clous de girofle, 1 petit piment rouge, 1/2 litre de vinaigre, 1/4 litre d'eau, 1/4 litre de vin blanc sec, 100 g de sucre.
Brossez les cornichons avec une petite brosse pour éliminer toutes les poussières. Préparez la saumure en portant l'eau et le sel à ébullition, laissez bouillir 10 mn. Versez-la sur les cornichons. Laissez macérer 12 h. Egouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Tassez-les dans des bocaux soigneusement lavés et ébouillantés et séchés. Répartissez les aromates et les épices. Faites bouillir le vinaigre, L'eau, le vin blanc et le sucre. Versez dans les bocaux. Laissez refroidir avant de fermer. Attendez 10 jours avant de consommer. Vous pouvez conserver ces cornichons 6 mois au frais, mais si vous voulez les conserver plus longtemps ou si vous n'avez pas d'endroit frais pour les stocker, mieux vaut les stériliser (comptez 20 mn de stérilisation).

## CORNICHONS A LA RUSSE

Lavez de gros cornichons et essuyez-les en les frottant avec un linge rugueux. Placez-les dans des bocaux, en intercalant entre-deux des branches de fenouil, des feuilles de laurier, des grains de poivre et des clous de girofle. Saupoudrez d'un peu de sel. Remplissez les bocaux d'eau salée à 10% (100 g de sel pour 1 litre d'eau). Fermez et tenez au frais dans un endroit sec. Consommez après un mois.

## CORNICHONS A LA RUSSE

Pelez et coupez des gros cornichons en deux, égrainez-les. Faites cuire 2/3 dl vinaigre et 1/3 d'eau, avec sel, 1 c à soupe de sucre, des grains de moutarde et de poivre, 2 ou 3 clous de girofle, feuilles de laurier, tranches d'oignon, persil, estragon, fenouil. Mettez les cornichons dans le liquide bouillant et laissez frémir jusqu' à ce qu'ils soient translucides, vitreux. Versez le tout dans une terrine et couvrez d'une assiette pour maintenir les morceaux de cornichons dans le liquide. Laissez huit jours en contact, puis faites recuire le liquide en y ajoutant vinaigre et sel. Versez sur les cornichons dans les bocaux et stérilisez durant 25 mn à 80øC.

## CORNICHONS AU VINAIGRE

Vous choisissez de petits cornichons gros comme le petit doigt, vous coupez la queue, vous les brossez et vous terminez la préparation en les frottant avec du gros sel dans un torchon. Vous les essuyez bien et vous les laissez macérer 24 heures dans une terrine, recouverts de gros sel. Vous les égouttez alors et vous les essuyez soigneusement. Vous les tassez dans un bocal, vous ajoutez selon votre goût, alternativement ail, oignon, estragon... Recouvrez de vinaigre fin. Couvrez et laissez macérer 3 semaines. A ce moment-là égouttez et renouvelez le vinaigre. Procédez de même trois semaines plus tard, le vinaigre utilisé devenant alors le vinaigre de conservation. Ne prélevez jamais les cornichons avec un objet métallique.

## CORNICHONS AU VINAIGRE

Coupez légèrement les deux bouts de très petits cornichons. Mettez ceux-ci dans une toile rugueuse avec du gros sel et frottez-les à travers la toile pour enlever l'épiderme gris qui les recouvre. Placez-les dans une terrine et recouvrez-les de bon vinaigre bouilli avec une poignée de sel, 12 grains de poivre et 4 clous de girofle par kilo de cornichons. Ajoutez à volonté quelques branches d'estragon, des oignons blancs et un brin de fenouil. Couvrez la terrine d'une serviette. Le lendemain, égouttez les cornichons et remettez le vinaigre à bouillir pendant 1/4 d'heure, additionné de vinaigre frais. Versez-le sur les cornichons et couvrez d'une serviette. Mettez en pots le lendemain, fermez bien et gardez au frais, à l'abri de l'humidité.

## OLIVES NOIRES A L'HUILE

Triez les olives et mettez-les dans une corbeille en rotin (ou un petit tonneau), en saupoudrant suffisamment de sel chaque couche d'olives. Recouvrez la corbeille d'un plat (ou d'un couvercle) de même diamètre sur lequel vous placez un gros poids (par exemple: une grosse pierre). La pression exercée par le poids sur les olives fera écouler l'eau quelles renferment. Mettez également un grand plat ou une assiette sous la corbeille, pour recueillir l'eau qui s'écoule, et qui sera jetée au fur et à mesure. Agitez la corbeille une fois par jour, pour bien imprégner les olives de sel. Si vous utilisez un tonneau, il suffit de le rouler quelques instants. Continuez à procéder de la sorte jusqu' à ce qu'il ne s'écoule plus de jus (après 30 à 40 jours). Retirez alors les olives, lavez-les à grande eau, mettez-les à égoutter (dans la corbeille) puis faites-les sécher au soleil (sur un linge propre), et recouvrez-les d'un tissu fin, pour les garder propres. Lorsque les olives sont bien séchées, mettez-les dans une grande marmite. Versez l'huile, mélangez bien et conservez les olives de préférence dans des bocaux. Il est à conseiller de ne pas conserver les olives dans des récipients en aluminium, car ces derniers se détériorent rapidement.

## OLIVES MACEREES

1 kg d'olives vertes macérées pour 1 litre de marinade aromatique: 125 g de gros sel gris, 2 petits piments forts, 3 c à soupe de graines de fenouil, 2 c à soupe de graines de coriandre, l'écorce d'une orange non traitée, 3 feuilles de laurier, 1 petite touffe de romarin frais, 1 branche de thym.

Les olives achetées dans le commerce ont déjà subit une macération dans une eau de chaux et de cendre ou un autre produit conservateur. Sauf dans les régions productives ou vous pouvez trouver des olives fraîches vertes de début de saison et préparer vous-mˆme votre bain de lessive de cendres de bois, contentez-vous de faire tremper les olives vertes achetées sans aucune tache dans de l'eau froide pendant 3 ou 4 jours en changeant l'eau deux fois par jour. Ceci pour éliminer le goût de la saumure. Commence ensuite la macération aromatique proprement dite: faites bouillir 1 litre d'eau avec tous les éléments indiqués. L'ébullition atteinte, baissez le feu pour n'avoir pendant 15 minutes qu'un léger bouillonnement. Laissez refroidir avec les ingrédients. Concassez les olives, rincées et séchées, sur une surface dure: planche ou marbre et avec un rouleau ou un maillet en bois, donnez un petit coup sec, de façon à écrasé la chair. Mettez les olives cassées dans un bocal, versez dessus le liquide et les aromates qui doivent recouvrir les fruits, fermez hermétiquement et tenez trois semaines à l'abri de l'air, de la chaleur et de la lumière, avant l'utilisation. Prenez soin de ne jamais prélever les olives avec une cuillère métallique ou grasse, ou avec le doigts, ce qui altérabilité la préparation. Les olives ainsi marinées serviront à l'apéritif mais également dans les salades et dans diverses préparations.

## OLIVES NOIRES A L'HUILE

1 kg d'olives noires fraîches, 2 kg de gros sel, 1 litre d'huile d'olive, poivre en grains, thym, laurier, clous de girofle.
Laver et essuyer les olives, les piquer en deux endroits avec une aiguille à brider flambée. Les mettre dans un saladier. Couvrir de gros sel. Laisser macérer 10 jours. Remuer de temps en temps et rejeter l'eau qui se forme. Sortir les olives, les rincer abondamment, les égoutter et les sécher sur du papier absorbant. Les mettre dans des bocaux, et ajouter 5 grains de poivre, 2 clous de girofle, une branche de thym, une feuille de laurier par bocal de 500 g. Verser de l'huile d'olive, fermer. Consommer au bout de 2 mois.

## OLIVES NOIRES A L'HUILE

Les choisir bien mûre c'est à dire absolument noires. Fixer 4 ou 5 épingles à travers un bouchon de liège et en piquer les olives. Les mettre dans un saladier et les saupoudrer de sel fin et les faire suer. Les laisser ainsi trois ou quatre jours, en les faisant sauter plusieurs fois par jour et en égouttant chaque jour de l'eau qu'elles ont rendues. Les 2 derniers jours ajouter encore un peu de sel pour remplacer celui qu'elles ont perdu dans l'eau éliminée. Lorsqu'on les juge suffisamment confites et qu'elles ont perdu leur amertume, les mettre dans un bocal, les arroser d'un demi décilitre d'huile d'olive. Ajouter soit des feuilles de laurier, soit de l'aneth, soit du thym. Remuer de temps en temps.

## OLIVES NOIRES A L'HUILE

Piquez avec une épingle des olives noires bien mûres. Mettez-les dans une terrine, recouvrez de sel. Laissez macérer pendant 8 jours environ, en retirant au fur et à mesure l'eau rendue par les olives. Lorsque les olives sont bien dégorgées, rincez, essuyez et mettez en bocaux, avec des grains de poivre et des feuilles de laurier. Remplissez d'huile d'olive.

## PIMENTS A L'HUILE

Lavez les piments, les essuyer, les couper en deux sans enlever les graines les mettre dans un saladier en salant régulièrement les couches. Les couvrir de vinaigre d'alcool. Les laisser environ 48 heures. Les piments changent de couleur au bout de ce temps. Les sortir, les ranger

bien tassées dans un bocal. Les recouvrir avec de l'huile d'olive, attendre 1 mois avant de consommer.